

2026.01.05

PLレポート(食品) <2026年1月号>

■「PLレポート(食品安全)」は年4回発行します。食品衛生や食品安全に関する最近の主要動向を国内トピックスとして紹介するとともに、解説コーナーでは「食品安全の視点で見る加工食品の海外輸出のリスク対策」と題し解説を行います。

国内トピックス：最近公開された食品衛生・食品安全に関する主な動向をご紹介します。

○2026年3月末期限：機能性表示食品の初回自己点検報告-届出者が今すぐ確認すべきこと

2024年8月の食品表示基準改正および2025年4月の告示により、機能性表示食品の届出者には、届出事項の遵守状況について定期的に自己点検・評価を行い、その結果を消費者庁へ報告することが義務付けられた。初回の自己点検等報告は、届出番号が付与された日から起算して1年以内が期日であり、2025年3月31日までに届出番号が付与された機能性表示食品の初回報告期日は、2026年3月31日である。本稿では期日が迫る自己点検報告で、届出者が確認すべきポイントと注意点を整理した。

■自己点検のポイント

届出者は届出様式の「様式VII 自己点検等報告」「別紙様式(VII) 遵守の状況等の自己点検及び評価に関するチェックリスト」を使い、自己点検を行う。自己点検の結果は「機能性表示食品届出データベース」から報告する。

遵守状況の確認が必要な主な項目は以下のとおり。

① 安全性・機能性に関する新たな知見の収集と報告

届出をしている機能性関与成分について、安全性や機能性に関して新たな知見が出ていないかを確認する。機能性の評価に変更が生じるような否定的な知見が新たに得られた場合は、研究レビュー(システムティックレビュー、SR)を再度実施する必要がある。新たな知見について消費者庁長官に報告する必要がある場合、変更届出または撤回届出にて対応する。

② 生産・製造及び品質の管理

✓ 製造管理体制の確認(特にサプリメント)

天然抽出物等を原材料とする錠剤・カプセル剤等の場合、法令で定められたGMP基準に準拠した製造管理・品質管理の体制が確保されているかを確認する。

この項目については、2025年11月に消費者庁が公表した自己点検表1)を活用することができる。

✓ その他

機能性関与成分を含む原料の規格書等を適切に保管しているか、届出食品の規格が適切に定められているか、機能性関与成分について定期的に検査をしているか等を確認する。

機能性関与成分の定期的な検査については、毎年該当する期間内に試験検査を実施し、自己点検報告の際に試験成績書を提出する必要がある。例えば、今まで2年に1回の検査頻度であった場合は、自己点検に合わせて年1回の頻度で検査をし、結果を提出する必要がある。

③ 健康被害の情報の収集と報告

健康被害が発生した場合、消費者や医療従事者からその情報を収集し、適切に消費者庁長官や都道府県知事等に提供しているかを確認する。

■ 自己点検に関する注意事項

- ・ 届出が公表された状態であれば、販売の有無関係なく自己点検の対象となる。届出はしたが発売していないものや、終売予定のものも自己点検結果の報告が必要。撤回届出がされたものは自己点検報告が不要となる。
- ・ 自己点検等報告は原則として届出データベースを使って行うが、期日までに行われな場合は、システム上の制限がかかり、対象商品のデータについて操作ができなくなる。点検結果報告期限を超過した場合は速やかに消費者庁に連絡する。
- ・ 期日までに自己点検等報告の提出が無い届出は、機能性表示食品としての要件を欠くこととなり、容器等に機能性表示をして販売することができなくなる。
食品表示法第6条に基づき、機能性表示食品の要件を欠いた食品を販売した場合は指示、指示に従わない場合は命令を受けることとなる。指示または命令については食品表示法第7条に基づき公表される。

自己点検は、制度の信頼性を確保するための事業者の責務である。2025年11月末には、消費者庁が機能性表示食品の自己点検等報告に関する説明会²⁾を開催し、自己点検の具体的な方法等を示すとともに早めの対応を呼びかけている。GMP基準の自己点検表や機能性表示食品の届出等に関する手引き³⁾、機能性表示食品に関する質疑応答集⁴⁾等も活用し、期限に余裕をもって準備を進めることが推奨される。

- 1) 「天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品として届け出られた機能性表示食品の製造又は加工の基準に準拠した体制に係る自己点検表について」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms205_251126_01.pdf
自己点検表
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms205_251126_02.docx
- 2) 機能性表示食品の自己点検等報告に関する説明会
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/043906/>
- 3) 機能性表示食品の届出等に関する手引き
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/notice/assets/food_labeling_cms205_251001_41.pdf
- 4) 機能性表示食品に関する質疑応答集
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/notice/assets/food_labeling_cms205_251001_43.pdf

解説コーナー：食品安全の視点で見る加工食品の海外輸出のリスク対策

第3回 仕向地と日本との食品規制の違いと調査・対応のポイント

はじめに

今年度の解説コーナーでは、日本の加工食品を海外に輸出する事業者が直面する食品安全上のリスクを理解していただき、その対策やポイント等の解説を連載しています。

第1回では、国内外の食品マーケットの動向、日本の加工食品の輸出状況とその特性や強み、加工食品の輸出に伴う主なリスクについて解説しました。第2回では、国内外の食品事故の事例収集や活用方法を紹介し、事故情報をもとに自社のリスク管理体制を強化する重要性を述べました。

第3回となる今回は、仕向地における規制の調査方法や対応ポイントについて解説します。国内の規制に準拠していたとしても、仕向地の規制に違反すると、輸出品の差し止めやリコール、ブランド毀損などにつながります。仕向地毎に異なる規制について、どのように調査・対応すべきかを学ぶことで、しかるべき対策を講じることが期待されます。

1. 主な輸出先の規制概要と日本との違い

さまざまな規制の違いがある中で、今回は、健康危害に直結する原材料に関する規制とパッケージ表示に関する規制の違いについて日米欧で比較します。

(1) 原材料に関する規制

健康危害のリスクに影響を及ぼす原材料の規制の一例として、食品添加物（成分および使用基準）や残留農薬基準に関するものが挙げられます。

食品添加物は、各国とも「ポジティブリスト制」（許可された添加物以外は使用不可となる制度）ですが、各国でポジティブリストとして指定された食品添加物が異なることに留意が必要です。なお、米国ではネガティブリスト（使用禁止成分リスト）も存在します。

残留農薬も、各国ともポジティブリスト制であるものの、各国で農薬成分や含有量の上限が異なることから、国内で調達する農水産物に含まれる農薬成分や残留量に留意が必要です。

表1：日本と米国・EUの原材料に関する規制の違い（例）

規制項目	日本	米国	EU
食品添加物	食用赤色 104 号*は使用可 (指定添加物として認可) *ソーセイジやかまぼこ等に使用される合成着色料のことを指し、フロキシシン B と呼ばれる	左記添加物は使用不可	左記添加物は使用不可
残留農薬	トマトに含まれる農薬成分（アクリナトリン）の残留量は 0.5ppm 以下	トマトに含まれる左記農薬成分は不検出	トマトに含まれる左記農薬の残留量は 0.01ppm 以下（一律基準値）

(2) パッケージ表示に関する規制

健康危害のリスクに影響を及ぼすパッケージ表示の規制の一例として、アレルギー表示や栄養成分表示が挙げられます。

アレルギー表示は、日本では義務表示と推奨表示の品目に区分されている一方で、米国や EU は義務表示のみです。また、日本の義務表示の対象ではない品目が米国や EU では義務表示の対象となるものもあります。

栄養成分表示については、日本では表示対象ではない項目があったり、栄養成分のうち一部のものはより細分化した形で表示することが求められていることが特徴です。なお、栄養成分表示は、各国とも下表 2 の丸番号順に記載することが法令で規制されています。

表 2：日本と米国・EU のパッケージ表に関する規制の違い（例）

規制項目	日本	米国	EU
アレルギー表示	<p>◆義務表示 8 品目 ①小麦、②えび、③かに、④そば、⑤卵、⑥乳、⑦落花生、⑧くるみ</p> <p>◆推奨表示 20 品目 アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン</p>	<p>◆義務表示 9 項目 ①小麦、②甲殻類（えび、かに、ロブスター等）、③卵、④魚類（バス、ヒラメ、タラ等）、⑤落花生、⑥大豆、⑦乳、⑧木の実（アーモンド、くるみ、ペカンナッツ等）、⑨ごま</p>	<p>◆義務表示 14 項目 ①穀物（大麦、オーツ麦、小麦、ライ麦、これらの交雑種）、②甲殻類、③卵、④魚類、⑤落花生、⑥大豆、⑦乳、⑧木の実（アーモンド、くるみ等、計 9 種類）、⑨ごま、⑩軟体動物、⑪マスタード、⑫セロリ、⑬ルピナス、⑭二酸化硫黄および亜硫酸塩（10 mg/kg または 10 mg/L 以上）</p>
栄養成分表示	<p>義務表示 5 項目 ①エネルギー、②たんぱく質、③炭水化物、④脂質、⑤食塩相当量(ナトリウム)</p>	<p>義務表示 10 項目(細分化すると 15 項目) ①エネルギー、②総脂質(③飽和脂肪酸、④トランス脂肪酸)、⑤コレステロール、⑥ナトリウム、⑦総炭水化物(⑧食物繊維、⑨糖類、⑩添加糖)、⑪たんぱく質、⑫ビタミン D、⑬カルシウム、⑭鉄、⑮カリウム</p>	<p>義務表示 5 項目(細分化すると 7 項目) ①エネルギー、②脂質(③飽和脂肪酸)、④炭水化物(⑤糖類)、⑥たんぱく質、⑦食塩</p>

日本貿易振興機構や食品産業センター、農林水産省の資料に基づき、当社にて作成

2. 仕向地の規制の調査方法

上記で示したように、日本と仕向地毎に規制内容に違いがあります。以下に、各組織・団体が公表している仕向地の規制に関する主な情報源（資料名・概要・URL）の一例を示します。

表 3：仕向地の規制に関する主な情報源

組織・団体	資料名	概要	URL
日本貿易振興機構	日本からの輸出に関する制度	<p>各国・地域の輸入に関する諸規制について品目、国・地域ごとに確認できる。 (参照できる諸規制の一例)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品規格 2. 残留農薬および動物用医薬品 3. 重金属および汚染物質 4. 食品添加物 	https://www.jetro.go.jp/industry/foods/expo_rtgide/

		<p>5. 食品包装（食品容器の品質または基準）</p> <p>6. ラベル表示</p> <p>7. その他</p>	
食品産業センター	海外食品添加物規制早見表	着色料・乳化剤・調味料等の食品添加物について、10 か国・地域での使用可否を一覧で確認できるとともに、それぞれの使用基準（食品毎の使用量の上限）についても比較している。	https://yushutukisei.com/food_additives_list/
農林水産省	諸外国における残留農薬基準値に関する情報	コメ、青果物、茶等の主要 15 品目において、日本で残留農薬基準値の設定がある農薬成分に対して、国際基準（Codex）を始め、20 か国・地域で比較している。	https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/zannou_kisei.html
	農林水産物・食品輸出の際に輸出国政府当局が要求する可能性のある証明書等について	各農林水産物や加工食品に対して、輸出手続きや証明書等が仕向地や品目等により、要求されるものが異なることから、証明書類等を棚卸した上で、俯瞰できるように一覧表にしている。	https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/einfo/seido/

3. 仕向地の規制を踏まえた加工食品の製造に関する留意ポイント

上記で得られた調査結果を踏まえ、輸出する商品を製造する場合に留意すべきポイントの一例を、以下の 2 パターンで示します。

- ①日本の商品をパッケージ表示のみ変更し、輸出する場合
- ②新たに仕向地用の商品を製造し、輸出する場合

表 4：仕向地へ輸出する商品を製造する場合に留意すべきポイントの一例

ステップ	主な作業（共通）	①表示のみ変更	②新規製造
1. 食品規制の調査	●仕向地の規制（輸出に必要な添付書類含む）調査	—	—
2. リスク評価	●添加物・残留農薬の許容差、アレルゲンの有無、栄養表示算出方法を評価	<p>●現行商品の配合成分が仕向地の規制を満たすかを確認</p> <p>⇒満たさない場合は、輸出の検討を終了するか、新規製造（もしくは既存製品の改良）による輸出の検討に移行する</p> <p>⇒満たす場合はパッケージ表示の差分（アレルゲンや栄養成分表示等）の洗出しを行う</p>	<p>●代替添加物の使用可否や配合変更の影響（食味や色味・保存性等）の評価</p> <p>●原材料候補の残留農薬リスク（産地や季節に応じた農薬使用等）の評価</p>

ステップ	主な作業（共通）	①表示のみ変更	②新規製造
3. リスク評価を踏まえた検査や試験等	●必要な分析検査（残留農薬、アレルゲン検査、栄養分析等）、試作試験	●国内との差分について分析・検査等（アレルゲン、残留農薬、栄養成分値の再計算等）	●調達原材料の受入検査体制の確認 ●製造ライン変更の要否 ●最終商品の試作・保存試験
4. 仕様書・表示案作成	●現地語での商品仕様書やパッケージ表示版下（ゲラ）の作成、輸入業者等の確認依頼	—	—
5. 製造準備	●製造指示書作成や使用包材（現地語のシール）、使用原材料の準備	—	●原材料の仕向地用の分別保管

※特別な留意点はないものの、製造準備以降のステップ（製造・出荷）においても、もちろん抜け漏れの無い対応が求められます。

おわりに

仕向地ごとの規制の理解は、海外輸出における食品安全の実現に向けて、根幹をなす重要なポイントです。規制の違いを正確に把握し、適切な調査・対応を継続することで、輸出に伴うリスクの低減と信頼性の高い事業運営が可能となります。

次回（第4回）は、これまでのリスク対策を抜け漏れなく、かつ体系的に運用するための食品安全マネジメントシステム（FSMS）の活用方法について解説する予定です。

以上

文責：リスクマネジメント第三部 危機管理・コンプライアンスグループ

【食品リスク対策関連サービスのご案内】

- ・消費者にとって、「食の安全」は最大の関心事である一方、食品業界では、食中毒や製品回収などの事故が多発、悪意に基づく人為的な食品汚染（食品テロ）なども発生しています。
- ・このような中、食品関連企業にとって、一般衛生管理や品質管理態勢の強化にとどまらず、HACCPの導入や意図的な異物混入等に対する対策を実施し、安全性を一層向上させることが喫緊の課題となっています。
- ・弊社では、様々なお悩みを抱えている食品関連企業の皆様に対して、食中毒や異物混入対策、食品防御（フードディフェンス）対策等、ご要望に応じた豊富なコンサルティング実績があります。
- ・このような実績を踏まえ、食品リスク対策のためのコンサルティングやセミナー等のサービスメニュー「食品 RM MASTER」をご用意しております。
- ・食品リスク関連の課題解決に向けて、ぜひ、「食品 RM MASTER」をご活用ください。

サポートメニューの概要

▼お客さまの業種、課題、現在の取組み状況に合わせてサポートいたします。

メニュー	概要	メニュー例
I よろず相談	食品安全に関するどんなご相談でも、まずはお気軽にご相談ください。お悩みや疑問に合わせて柔軟に対応いたします。	・ご相談内容に応じた具体的なご提案 ・日常の小さなお悩み、何気ない質問へのアドバイス
II HACCP運用	一般衛生管理を含めたHACCPの運用や、現場の課題解決に向けて具体的なご支援をいたします。	・HACCP運用状況の現場確認 ・マニュアル類の見直し、合理化のご提案
III 食品表示ミス対策	原材料表示やアレルギー表示、印字不良など、食品表示に関するお困りごとをサポートいたします。	・食品表示確認とフィードバック ・食品表示セミナー開催 ・包材、印字まわりのリスク診断と改善提案
IV 食品事故の再発防止支援	食品事故の原因分析から再発防止策のご提案・実施まで、現場に合わせてサポートします。	・事故原因調査 ・再発防止策の提案・導入支援 ・マニュアル・手順書の改善サポート
V 事故対応支援	事故発生時のご相談対応や、事故対応マニュアルの整備、シミュレーショントレーニング等を通じて、実践的な備えをサポートします。	・事故対応マニュアル、初動対応フロー等の整備 ・事故対応訓練の実施
VI 食品安全マネジメントシステム	ISO22000、FSQC22000、GAPなどの認証取得や運用のご相談に、実務経験を活かして伴走いたします。	・認証取得に必要な書類、手順書作成サポート ・取得後の運用状況チェック、改善のご支援
VII セミナー、研修	企業・団体向けに、現場ですぐ役立つセミナーや研修を企画・開催いたします。	・地域の事業者に向けたHACCPセミナー ・所属企業向け食中毒対策セミナー

「食品 RM MASTER」をはじめ、弊社の食品リスク対策関連メニューに関するお問い合わせ・お申し込み等は、リスクマネジメント第三部 危機管理・コンプライアンスグループ（TEL.03-5296-8912）、またはお近くの三井住友海上、あいおいニッセイ同和損保の各社営業担当までお気軽にお寄せ下さい。

本レポートはマスコミ報道など公開されている情報に基づいて作成しております。また、本レポートは、読者の方々に対して企業の食品安全対策に役立てていただくことを目的としたものであり、事案そのものに対する批評その他を意図しているものではありません。

不許複製／Copyright MS&AD インターリスク 総研株式会社 2026

MS&AD インターリスク総研は、2024年4月、これまでのホームページを刷新し、リスクに強い組織づくりをサポートするプラットフォーム「RM NAVI(リスクマネジメント ナビ)」をリリースしました。「RM NAVI」は、MS&AD インターリスク総研の知見をフル活用して、情報提供から実践までをトータルサポート。

コンサルタントの豊富な経験と、最先端のデジタルサービスで、リスクに強い組織づくりを支えます。あなたに寄り添い、最適な答えへと導く、リスクマネジメントの羅針盤です。

リスク対策がわかる。 組織がかわる。

リスクに強い組織づくりをサポートするプラットフォーム



RM NAVI

リスクマネジメントナビ

こんなお悩みはありませんか？

リスクが多様化・複雑化し、最新ノウハウを得ることが困難に…

リスク対策を効率化したいが、リソースが足りない…

情報セキュリティやBCPなどのリスク対策が進んでいない…

RM NAVIが最適なリスクマネジメントへと導きます



MS&ADインターリスク総研の知見をフル活用して、リスクマネジメントをサポート！



現場経験豊富なコンサルタントが、最新の情報を提供！



最先端のデジタルサービスを駆使して、対策の実行までを支援！

「RM NAVI」はこちら（会員登録もこちらから可能です） >

<https://rm-navi.com>

